ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№16 (66) август 2006

журнал для тех, кто любит готовить





www.gastromag.ru













■ аранчини ■ капоната ■ свекольник рыбный ■ мясные медальоны по-французски ■ тушеная телятина ■ утка в медово-мятном соусе ■ рыба под чесночным соусом ■ свиные рулетики ■ солянка ■ консервированная свекла ■ креветки по-тайски ■ глазированные молодые овощи ■ сливовый торт с марципановой крошкой ■ фруктовый пудинг ■ грушевый компот ■ напиток из дыни

ISSN 1728-6948











Дорогие друзья!

У нас несколько хороших новостей. Во-первых, 11 сентября выходит первый номер журнала «Коллекция рецептов». Это специальный проект «Школы гастронома». Не пропустите – будет интересно!

Во-вторых, мы начинаем новый конкурс, тема которого – блюда из осенних овощей. Два победителя получат в подарок мясорубку и соковыжималку фирмы Philips. Ждем ваших писем с рецептами до 1 ноября с. г.

Ну и, наконец, о победителях конкурса на лучшее блюдо из летних ягод. Главный приз отправляется в Краснодар Ольге Сизых. А блендеры получат Анастасия Краскина из Санкт-Петербурга, Елена Ткачук из Кропоткина, Вилена Гранова из Москвы и Е. В. Дымская из Буденновска. Поздравляем и желаем дальнейших успехов.

И последнее. У экспедиторской фирмы возникли проблемы с доставкой призов. Мы просим всех, кто не получил призы, сообщить в редакцию свой точный адрес и контактные телефоны.

Ваша редакция



условные обозначения

- вегетарианское питание
- блюда, которые подходят для детей
- M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
- сложность приготовления блюд
  - легкие рецепты
  - рецепты средней сложности
  - рецепты для опытных кулинаров
- * полезный совет
- Maggi блюда, приготовленные с продуктами МАГГИ®

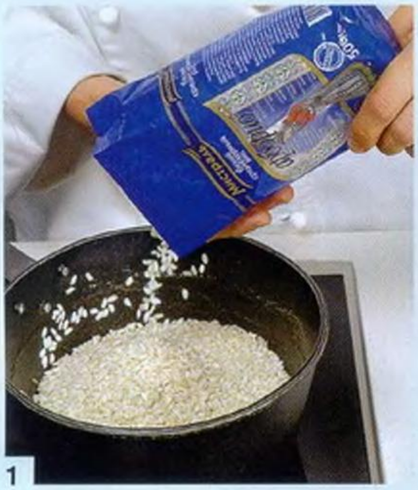
содержание

аранчини

СПОНСОР РЕЦЕПТА

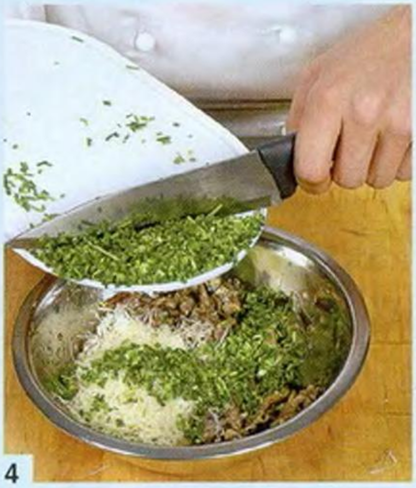
Мистраль




1


2


3


4


5


6

ЧТО НУЖНО:

250 г **риса арборио «Мистраль»**
3 яйца
75 г панировочных сухарей
75 г муки
100 г сыра «Российский»
50 г сливочного масла
200 г консервированных сардин или шпрот
1 пучок зеленого лука
соль по вкусу

- Время приготовления: 40 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 648 ккал

белки – 25,1 г, жиры – 34,2 г, углеводы – 68,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В кастрюле вскипятить воду, подсолить. Всыпать, не промывая, рис. Дать воде еще раз закипеть, уменьшить огонь до среднего и варить 10 мин. Сыр натереть на крупной терке.

2 Переложить рис в миску. Добавить сливочное масло, половину натертого сыра и 2 яйца, перемешать до однородности и дать остыть.

3 Лук вымыть, обсушить и измельчить. Сардины или шпроты размять вилкой.

4 Добавить к рыбе лук и оставшийся сыр, как следует перемешать.

5 Взять порцию риса величиной с небольшое яйцо. Размять рис в лепешку, выложить в центр 1 ч. л. рыбной начинки и сформовать шарик. То же повторить с остальными продуктами.

6 Муку и панировочные сухари разложить по отдельным мискам; также в отдельной миске взбить оставшееся яйцо. Рисовые шарики обвалять сначала в муке, затем в яйце и, наконец, в панировочных сухарях.
Обжаривать аранчини в раскаленном масле до образования золотистой корочки. Выкладывать на бумажные полотенца, чтобы впиталось лишнее масло.

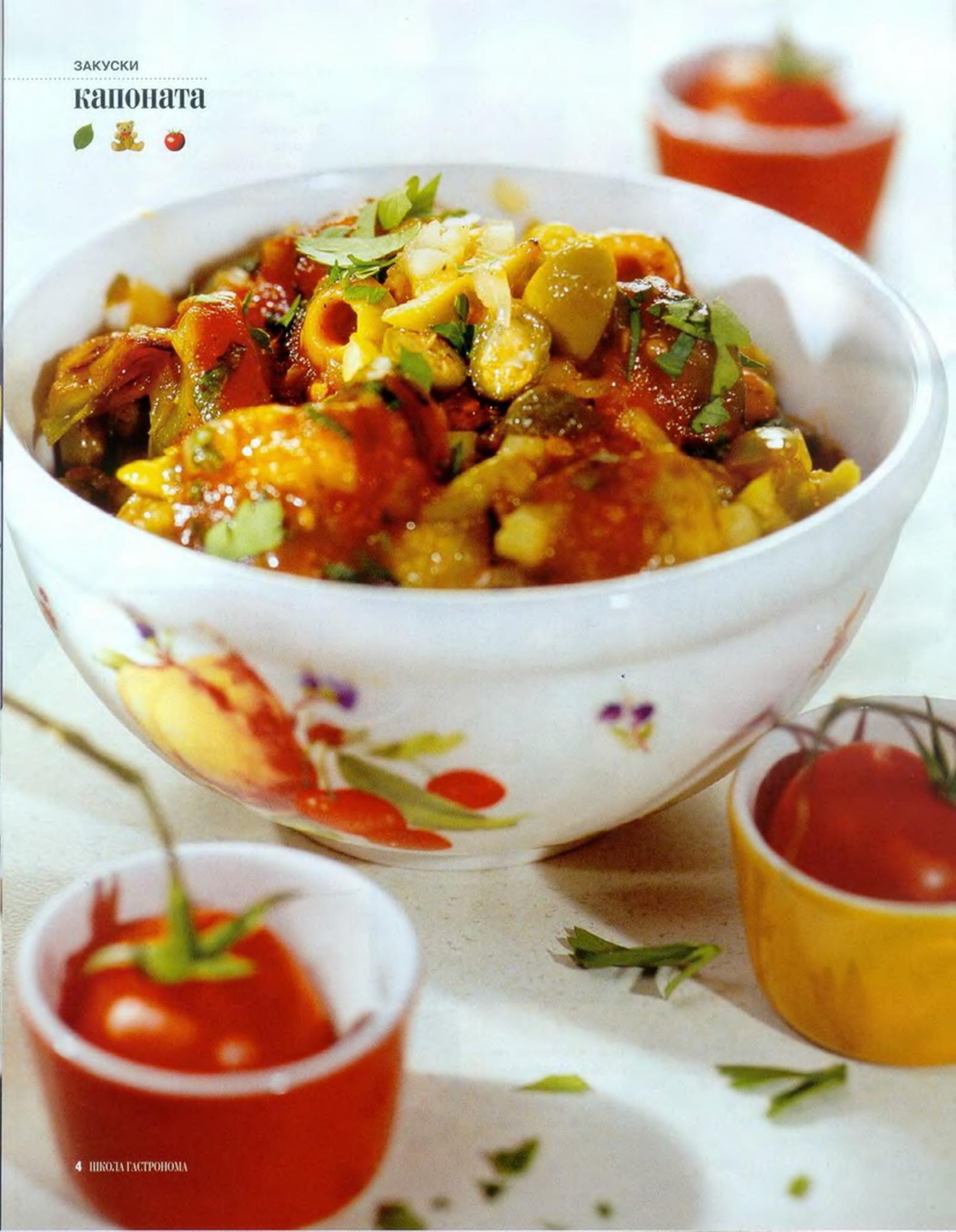
Подать шарики теплыми.

КСТАТИ

* **Аранчини** – итальянская закуска из риса. Шарики начиняют, как правило, какой-нибудь рыбной начинкой: анчоусами, сардинами, шпротами или креветками.
* Делают шарики из очень клейкого риса, такого как **арборио «Мистраль»**. Этот сорт риса идеально подходит не только для приготовления аранчини, но и для ризотто и даже для японских суши.

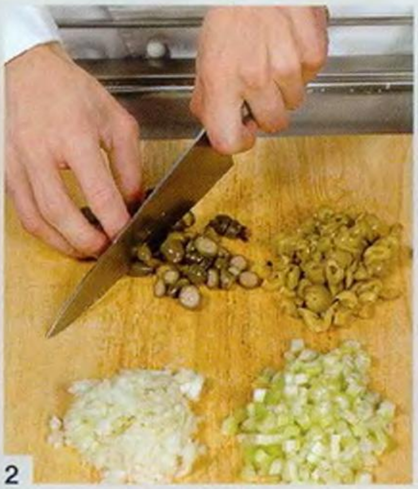


капоната





1



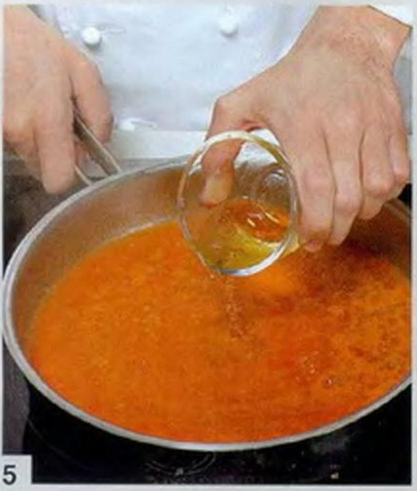
2



3



4



5



6

СЛОВАРЬ

Капоната – сицилийское блюдо из баклажанов, помидоров, оливок и каперсов. В некоторых районах Сицилии капонату принято перетирать в однородную массу и подавать как пасту на поджаренном хлебе.

ЧТО НУЖНО:

1 крупный баклажан
100 г зеленых оливок без косточек
2 стебля черешкового сельдерея
2 ст. л. каперсов
1 луковица
4 помидора
2 ст. л. сахара
2 ст. л. винного уксуса
1 пучок петрушки
оливковое масло для обжаривания
соль, перец по вкусу

- Время приготовления: 30 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 206,4 ккал

белки – 3,1 г, жиры – 11,3 г, углеводы – 23,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Баклажан очистить от кожицы, нарезать кубиками средней величины, сложить в миску, присыпать солью. Через 15 мин. промыть холодной водой, как следует обсушить бумажным полотенцем. Разогреть в сковороде 2–3 ст. л. масла, положить баклажан и обжаривать в течение 4 мин. Переложить баклажан в миску.

*** Баклажаны присыпают солью не только для того, чтобы вышла присущая этому овощу горечь. Соляной раствор сужает поры в мякоти, а при контакте с поверхностью бумажного полотенца эти поры и вовсе почти запечатываются. Поэтому при жарке баклажаны впитывают меньше масла.**

2 Оливки и каперсы откинуть на мелкое сито, тщательно промыть, затем измельчить. Сельдерей вымыть, лук очистить, измельчить.

3 Смешать обжаренные баклажаны, измельченные лук, сельдерей, оливки и каперсы.

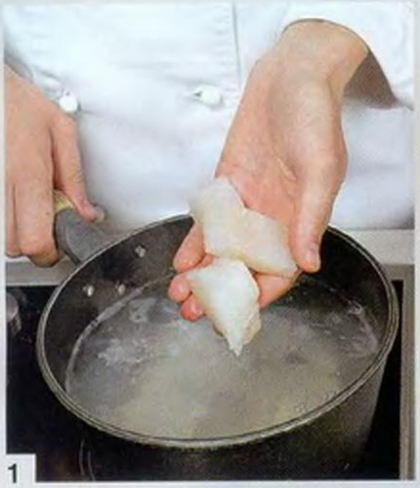
4 Помидоры ошпарить крутым кипятком, снять с них кожицу. Мякоть нарезать небольшими кусочками. Разогреть в сковороде 1–2 ст. л. масла, положить помидоры, добавить сахар. Тушить 4 мин.

5 Добавить к помидорам уксус. Посолить, поперчить по вкусу. Готовить без крышки на сильном огне еще 7–8 мин.

6 Петрушку вымыть, обсушить и измельчить. Баклажаны заправить томатным соусом, добавить петрушку, дать остыть до комнатной температуры, затем переставить в холодильник.

свекольник рыбный





1



2



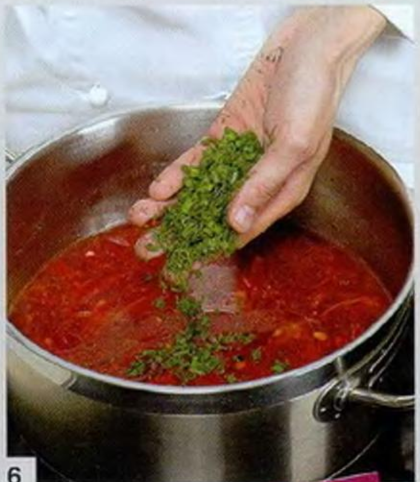
3



4



5



6

ЧТО НУЖНО:

- 300 г филе хека
- 1 лавровый лист
- 2 свеклы
- 2 картофелины
- 1 красный сладкий перец
- 2 зубчика чеснока
- 3 ч. л. **МАГГИ® ЗАЖАРКИ**
- 1 ст. л. растительного масла
- 1 пучок укропа
- 1 пучок зеленого лука
- 2 ст. л. лимонного сока

■ Время приготовления: 45 мин.
■ Порций: 4
■ 1 порция: 158,1 ккал
белки – 13,8 г, жиры – 5,4 г, углеводы – 13,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Рыбу вымыть, нарезать кусочками шириной 3–4 см, положить в кастрюлю. Влить 1 л воды, добавить лавровый лист. Поставить на сильный огонь, дать закипеть. Снять пену, уменьшить огонь до минимума и варить 3 мин. Снять с огня, вынуть лавровый лист и отставить.

2 Свеклу, картофель и чеснок очистить. Свеклу и картофель тонко нарезать соломкой, чеснок измельчить. Перец вымыть, удалить сердцевину и плодоножку, мякоть нарезать соломкой. Положить свеклу в чистую кастрюлю, добавить лимонный сок и 3 ст. л. рыбного бульона. Готовить на среднем огне, время от времени помешивая, 15 мин.

3 Разогреть в сотейнике растительное масло. Обжарить в нем перец, 5 мин. Добавить перец в кастрюлю со свеклой, перемешать.

4 Добавить 3 ч. л. **МАГГИ® ЗАЖАРКИ**. Влить оставшийся рыбный бульон. Тщательно перемешать.

5 Добавить картофель, готовить 10 мин.

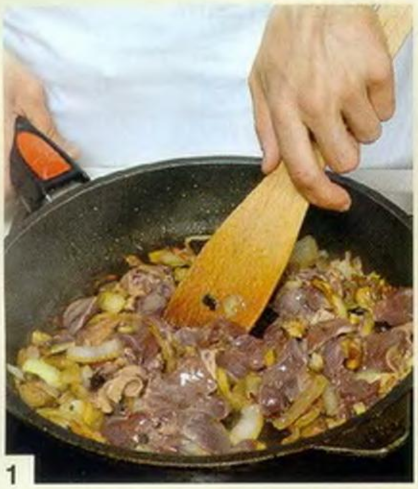
6 Укроп и зеленый лук вымыть, обсушить и мелко нарезать. Добавить в свекольник кусочки рыбы, зелень и чеснок, прогреть, 2 мин. Снять с огня, накрыть крышкой и дать настояться 5–7 мин. Подавать со сметаной.

СОВЕТ ОТ МАГГИ®
Вместо **МАГГИ® ЗАЖАРКИ** в свекольник также можно добавить содержимое 1 пакетика **МАГГИ® СУПОВАРКИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БОРЩА.**



мясные медальоны по-французски





1



2



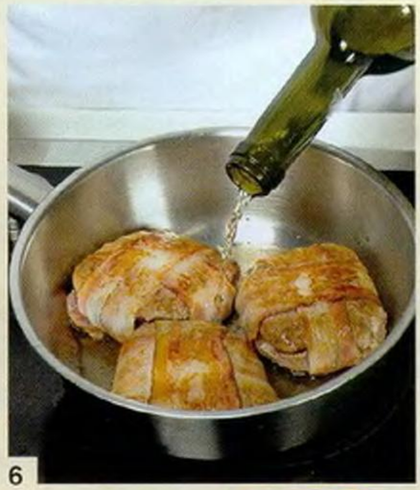
3



4



5



6

СОВЕТ ОТ МАГГИ®

Мясной бульон для этого блюда можно приготовить из 1 кубика **МАГГИ® МЯСНОЙ БУЛЬОН НА КОСТОЧКЕ**. В этом случае натирать говядину солью и перцем не нужно.



ЧТО НУЖНО:

- 1 кг говяжьей вырезки
- 50 г сала
- 300 г куриной печени
- 1 луковица
- 50 г шампиньонов
- 1 лавровый лист
- 1 яйцо
- 3 ст. л. крошек свежего белого хлеба
- 8 полосок бекона
- 1 стакан белого сухого вина
- 150 мл мясного бульона
- растительное масло для обжаривания
- соль, перец по вкусу

■ Время приготовления: 50 мин.
■ Порций: 4
■ 1 порция: 735,2 ккал
белки – 67,7 г, жиры – 47,7 г, углеводы – 8,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сало нарезать небольшими кубиками. Печень вымыть, обсушить и нарезать. Лук очистить, измельчить. Грибы вымыть, мелко нарезать. Сковороду как следует разогреть, обжарить сало, 2 мин. Добавить печень, лук, грибы, раскрошенный лавровый лист, соль и перец. Быстро обжарить на сильном огне, 4 мин. Снять с огня.

2 Дать полностью остыть, переложить в блендер, измельчить до состояния пюре. Добавить хлебные крошки и яйцо. Перемешать.

3 Мясо вымыть, обсушить и разрезать поперек волокон на 8 кусков. Накрыть пищевой пленкой и как следует отбить. Натереть солью и перцем.

4 На 4 куска мяса разложить поровну приготовленную начинку. Накрыть оставшимися кусками.

5 Завернуть каждый медальон в 2 полоски бекона, положенные крест-накрест. Быстро обжарить на сковороде по 3 мин. с каждой стороны.

6 Переложить медальоны в кастрюлю, влить вино. Готовить без крышки на среднем огне, пока объем жидкости не уменьшится вдвое. Один раз перевернуть медальоны. Добавить горячий бульон, уменьшить огонь и готовить под крышкой еще 20 мин.

МЯСО

тушеная телятина

СПОНСОР РЕЦЕПТА



На фото: КОБАЛЬТ РОЯЛ от Zepter



1



2



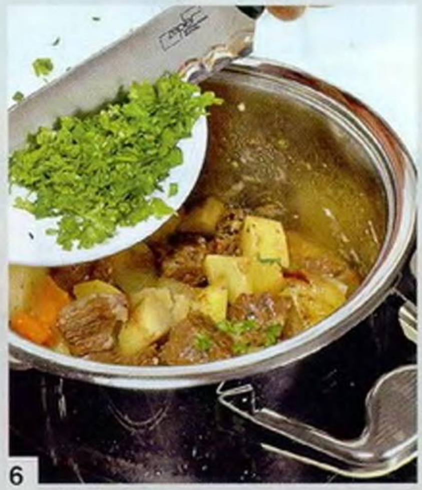
3



4



5



6

КСТАТИ

Крышка Синхро-Клик от **Zepter** превращает посуду Zepter в многофункциональную скороварку. Время приготовления различных блюд сокращается на 80%, а затраты электроэнергии – на 60%.

Новая технология позволяет лучше сохранять витамины и питательную ценность продуктов.



ЧТО НУЖНО:

- 400 г телятины (лопатка, грудинка или плечо)
- 1 луковица
- 1 морковка
- 30 г корня сельдерея
- 4 картофелины
- 2 зубчика чеснока
- 2 ст. л. белого вина
- 50 г сливочного масла
- 1 лавровый лист
- 1 ст. л. муки
- небольшой пучок петрушки
- соль, перец по вкусу

- Время приготовления: 35 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 247,8 ккал

белки – 21,7 г, жиры – 8,1 г, углеводы – 22,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мясо вымыть, нарезать крупными кусками. Лук, морковь, сельдерей и картофель очистить. Картофель нарезать крупными кубиками, остальные подготовленные овощи – мелкими. Чеснок очистить, измельчить. Петрушку вымыть, обсушить и мелко нарезать.

2 В **кастрюле Zepter** разогреть сливочное масло, обжарить в нем лук до золотистого цвета, 4 мин.

3 Добавить мясо. Жарить, постоянно помешивая, в течение 5 мин.

4 Добавить морковь, сельдерей, картофель и чеснок. Влить вино, перемешать и тушить, 4 мин.

5 Добавить муку, влить 1 л холодной воды. Положить лавровый лист, посолить и поперчить. Закрыть **кастрюлю крышкой Синхро-Клик** от **Zepter** и готовить под давлением, 10–12 мин. Уменьшить нагрев плиты, сбросить давление и готовить еще 1 мин.

6 Снять крышку, добавить нарезанную петрушку. Перемешать, выложить на сервировочное блюдо и подать к столу.

ПТИЦА

утка в медово-мятном соусе





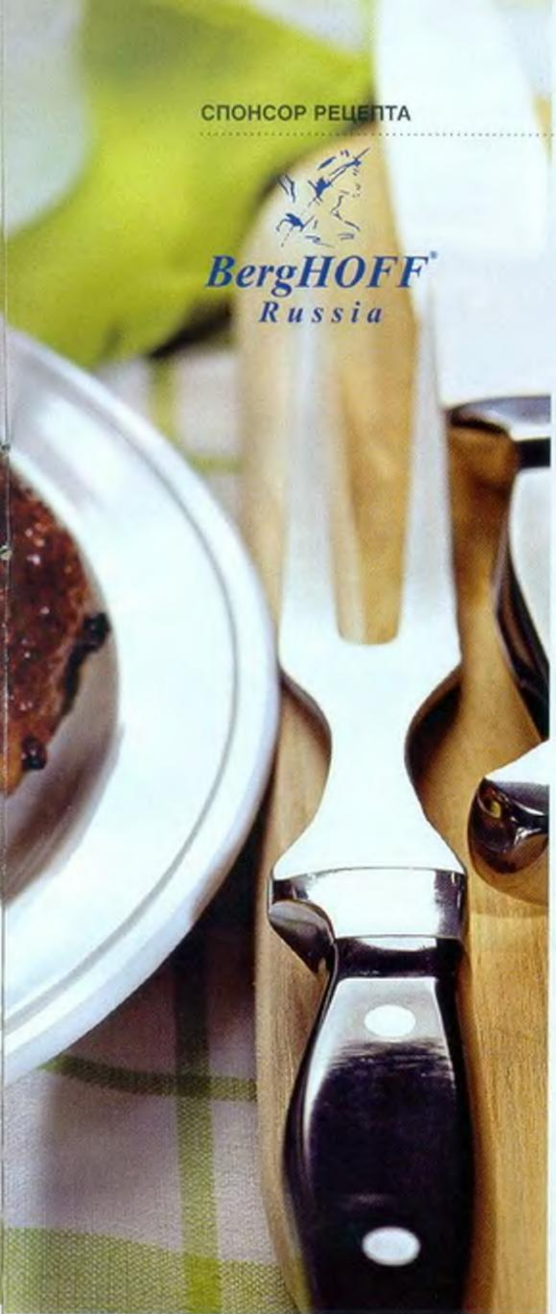
1



2



3



СПОНСОР РЕЦЕПТА

BergHOFF Russia

ЧТО НУЖНО:

1 утка весом 2 кг
4–5 веточек мяты
3 ч. л. меда
50 г сливочного масла
1 лимон
сахар, соль, перец по вкусу

■ Время приготовления: 1 час 40 мин.
■ Порций: 6–8
■ 1 порция: 699,6 ккал
белки – 37,2 г, жиры – 58,8 г, углеводы – 5,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 С лимона снять теркой цедру. Мяту вымыть, обсушить и мелко нарезать. Смешать 1 ч. л. мяты, 1 ч. л. меда, половину сливочного масла и лимонную цедру. Посолить, поперчить.

2 Утку вымыть, тщательно обсушить и натереть солью. Получившуюся мятно-медовую смесь равномерно распределить внутри утки.

3 Оставшееся сливочное масло втереть в утиную грудку.

4 Духовку разогреть до 200 °С. Утку положить в **гусятницу BergHOFF** грудкой вверх. Влить 0,5 стакана воды, поставить в духовку и готовить, 1,5 ч.

5 Мякоть лимона мелко нарезать, переложить в сотейник, поставить на средний огонь и готовить, 4 мин.

6 Добавить к лимону оставшийся мед и сахар по вкусу, довести до кипения. Положить оставшуюся мяту, перемешать. Снять с огня, накрыть и дать настояться, 10 мин.
Готовую утку переложить на блюдо, полить 2–3 ст. л. лимонного соуса, накрыть фольгой и дать постоять 10 мин. Оставшийся соус подать к утке.

КСТАТИ

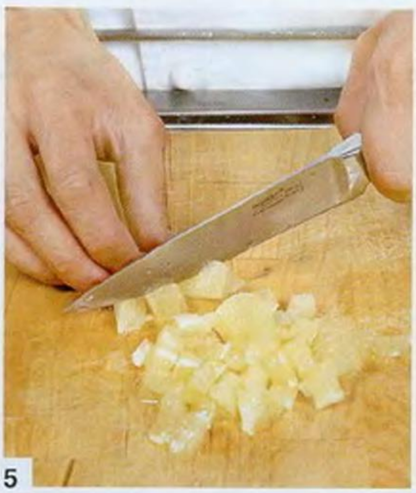
* Крышку **двойной гусятницы** от **BergHOFF** можно использовать как емкость для запекания в духовке или приготовления на плите, а также в качестве сервировочного блюда.



* Многослойное дно гусятницы сократит время приготовления пищи и сэкономит электроэнергию.



4



5



6

рыба под чесночным соусом



ЧТО НУЖНО:

- 2 подготовленные тушки морского окуня
- 1 головка молодого чеснока
- 1 пучок укропа
- 200 мл сливок жирностью 20%
- 3 ст. л. растительного масла
- соль, перец по вкусу

- Время приготовления: 25 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 318 ккал

белки – 22,9 г, жиры – 24,3 г, углеводы – 1,9 г

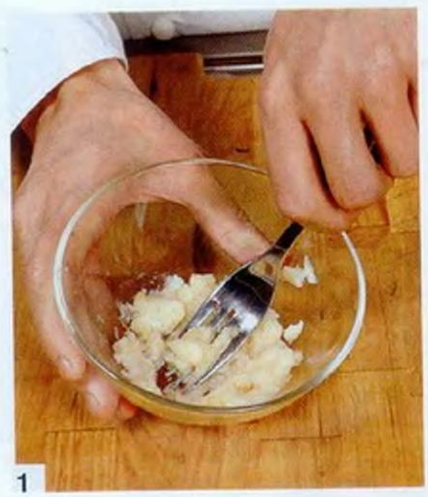
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Духовку разогреть до 200 °С. Чеснок положить на противень и запекать в духовке, 5 мин. Укроп вымыть, обсушить и измельчить. Чеснок очистить от кожицы, размять вилкой в пюре.

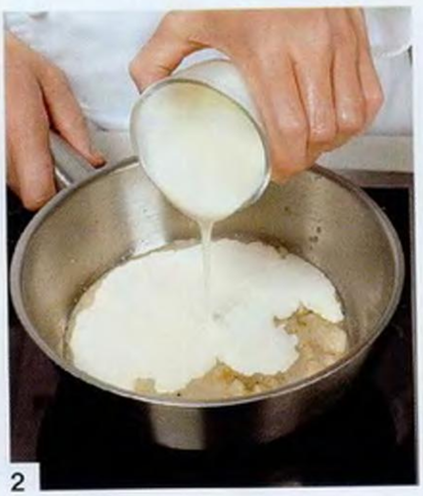
2 Смешать чеснок со сливками и укропом. Посолить, поперчить и как следует перемешать.

3 Рыбу вымыть, промокнуть бумажной салфеткой. Масло разогреть на сковороде. Обжарить рыбу до золотистой корочки, по 4 мин. с каждой стороны. Уменьшить огонь, накрыть сковороду крышкой и готовить еще 5 мин.

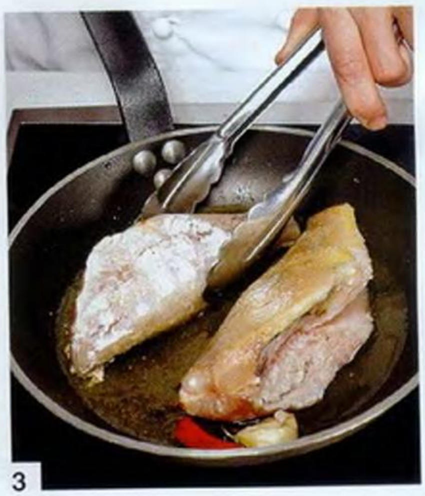
Подать с чесночным соусом.



1



2



3







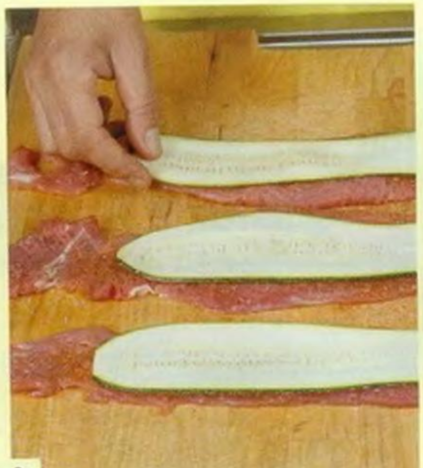
СЕКРЕТЫ МЯСНЫХ БЛЮД

Сочные отбивные, ароматное овощное рагу, аппетитный шашлык, восхитительные запеканки с золотистой корочкой – мясные блюда всегда служат украшением стола и являются предметом особой гордости каждой хозяйки. Кроме того, мясные блюда просто незаменимы в рационе, потому что являются главным источником хорошо усвояемого белка, витаминов группы В, железа, калия, фосфора и других минеральных веществ. Да и кто не любит мясных блюд?

Однако в мясной кулинарии немало тонкостей и секретов. Вот некоторые полезные советы от экспертов Кулинарной студии МАГГИ®:

- Секрет хорошего жаркого заключается в том, что мясо нужно сразу ставить в уже нагретую духовку (предварительно смазав его маслом и подлив 2–3 ст. ложки воды). Так оно быстро обжарится со всех сторон. Затем можно поджаривать мясо при более низкой температуре, каждые 10 минут поливая стекающим соком и прокалывая вилкой сверху вниз.
- Чтобы сделать свиные отбивные сочнее и ароматнее, за 2–3 часа до приготовления смажьте их растительным маслом, смешанным с новым Букетом приправ для мясных блюд от МАГГИ®, и сбрызните лимонным соком.
- Соль вызывает преждевременное выделение мясного сока, поэтому солить мясо следует в конце готовки.
- При приготовлении блюд из фарша не перемалывайте мясо слишком мелко. Мелкий фарш быстро теряет сок, поэтому приготовленные из него котлеты, запеканки и прочие блюда получаются сухими и тяжелыми.
- Приготовить нежную, сочную и по-настоящему аппетитную запеканку Вам поможет готовый рецепт от МАГГИ® НА ВТОРОЕ Запеканка. Благодаря проверенной рецептуре и указанным на упаковке шагам приготовления отличный результат гарантирован даже начинающим хозяйкам!





2



3

свиные рулетики

ЧТО НУЖНО:

2 ч. л. **МАГГИ®**
Букет приправ для МЯСА
500 г свинины
2 цукини
2 ст. л. растительного масла

- Время приготовления: 1 час 15 мин.
- Порций: 6
- 1 порция: 382,9 ккал
белки – 18,8 г, жиры – 32,5 г, углеводы – 3,3 г





1

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Свинину нарезать тонкими полосками шириной 5–7 см и длиной 15 см. Отбить, присыпать приправой **МАГГИ® Букет приправ для МЯСА**.

2 Цукини нарезать тонкими полосками. На каждый кусочек свинины выложить полоску цукини.

3 Завернуть рулетиком так, чтобы цукини оказались внутри, и оставить охлаждаться в холодильнике на 30 мин.

4 Выложить рулетики в смазанную форму для запекания и поставить в разогретую до 190 °С духовку на 20–25 мин.



4

СОВЕТ ОТ МАГГИ®

Вместе с цукини в рулетики также можно завернуть полоски ветчины или бекона, а при запекании посыпать сыром для получения румяной корочки.

солянка

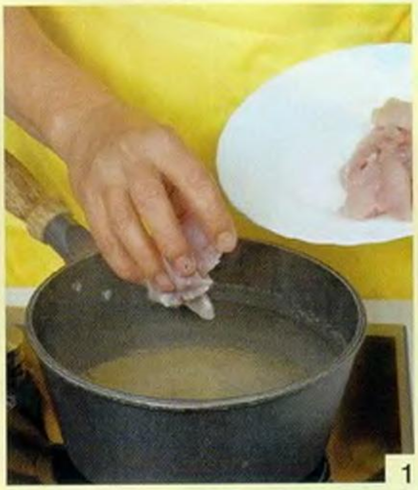
ЧТО НУЖНО:

2 кубика **МАГГИ® говяжьего бульона НА КОСТОЧКЕ**
2 л воды
2 картофелины
2 соленых огурца (маленьких)
20 г бекона
2 сосиски
1 филе куриной грудки
1 луковица
1 морковка
1 ст. л. томатной пасты
1 ст. л. растительного масла
8 ст. л. сметаны
16 маслин
8 долек лимона
8 веточек петрушки

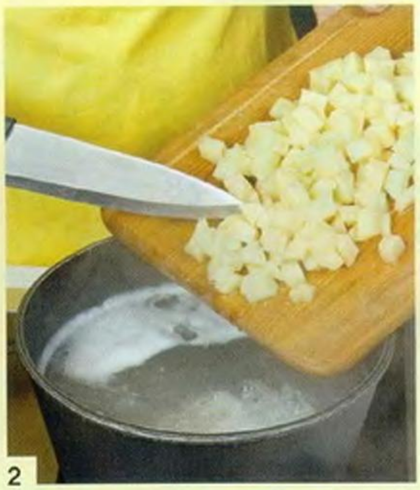
- Время приготовления: 40 мин.
- Порций: 6
- 1 порция: 469,3 ккал

белки – 18,3 г, жиры – 39,7 г, углеводы – 9,08 г





1



2

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Довести до кипения воду в кастрюле. Нарезанное мелкими кусочками куриное филе отваривать в ней в течение 5–7 мин.

2 Картофель очистить, нарезать небольшими кубиками и добавить в кастрюлю. Держать на сильном огне 5 мин. Лук очистить и мелко нарезать. Морковь натереть на крупной терке. На разогретой с растительным маслом сковороде обжарить овощи до мягкости. Положить томатную пасту, перемешать и добавить смесь в кастрюлю к куриному филе.

3 Сосиски и бекон мелко нарезать. Соленые огурцы нашинковать соломкой и вместе с сосисками и беконом положить в суп.

4 Добавить **МАГГИ® говяжий бульон НА КОСТОЧКЕ**, накрыть крышкой и держать на среднем огне 10 мин. Подавать со сметаной и мелко порубленной зеленью.

3



4





СОВЕТ ОТ МАГГИ®

Солянку можно также подать с маслинами и долькой лимона.


Новинка!
Maggi
говяжий бульон
НА КОСТОЧКЕ
100% вкуса
БЕЗ КОНСЕРВАНТОВ
8 кубиков
Идеальный мясной бульон –
НА КОСТОЧКЕ!
Товар сертифицирован. Реклама.

свекла на зиму

ЧТО НУЖНО:

- 1 кг свеклы
- 250 г помидоров
- 1 луковица
- 2 сладких перца
- 0,25 стакана сахара
- 3 ст. л. растительного масла
- 0,5 ст. л. соли
- 3 ст. л. уксуса 9%

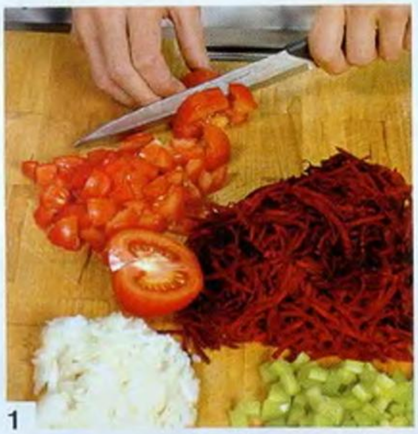
- Время приготовления: 1 час 10 мин.
- Порций: 10
- 1 порция: 126,5 ккал

белки – 1,9 г, жиры – 6,6 г, углеводы – 14,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Свеклу вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, измельчить. Помидоры и перец вымыть, нарезать небольшими кубиками.
Масло разогреть на сковороде, положить свеклу и лук, обжарить, 4 мин. Добавить помидоры и сладкий перец, все вместе тушить 40–45 мин. Добавить соль, сахар и уксус. Перемешать и снять с огня.

2 Горячие овощи очень плотно уложить в банки. Закрыть крышками. Накрыть одеялом и дать остыть до комнатной температуры.


1


2



креветки по-тайски





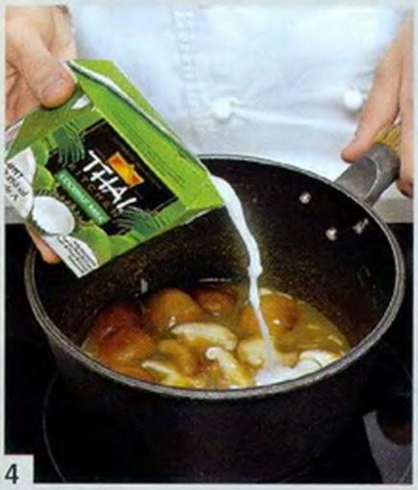
1



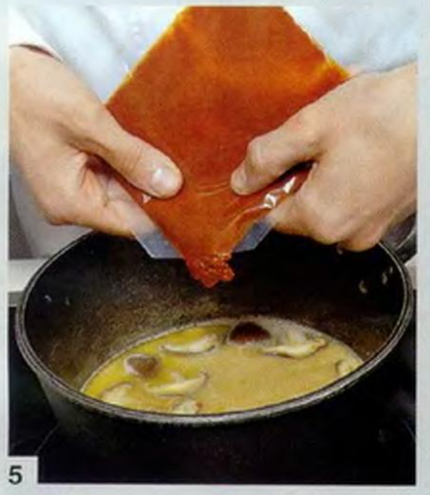
2



3



4



5



6

КСТАТИ

Все главные ингредиенты для этого блюда – рис, кокосовое молоко и пасту карри – можно купить в одном наборе **Red Curry Kit** от **Thai Kitchen**.



ЧТО НУЖНО:

- 750 г сырых креветок средней величины
- 2 зубчика чеснока
- 2 луковицы
- 2 ст. л. растительного масла
- 4 см корня имбиря
- 100 г грибов шиитаке
- 200 мл кокосового молока
- 1 ст. л. сахара
- 2 ст. л. сока лимона
- 1 ст. л. пасты карри

■ Время приготовления: 1 час 20 мин.
■ Порций: 4
■ 1 порция: 322,8 ккал
белки – 38,6 г, жиры – 17,2 г, углеводы – 3,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 С креветок аккуратно снять панцири и удалить головы. Тщательно промыть под проточной водой и обсушить бумажными салфетками.

2 Лук и чеснок очистить и мелко нарезать. Разогреть в кастрюле растительное масло, обжарить лук и чеснок, 3 мин. Добавить головы и панцири креветок, обжаривать, помешивая, 4 мин.

3 Влить в кастрюлю 250 мл воды, уменьшить огонь до среднего и тушить без крышки 30 мин. Процедить получившийся отвар через мелкое сито.

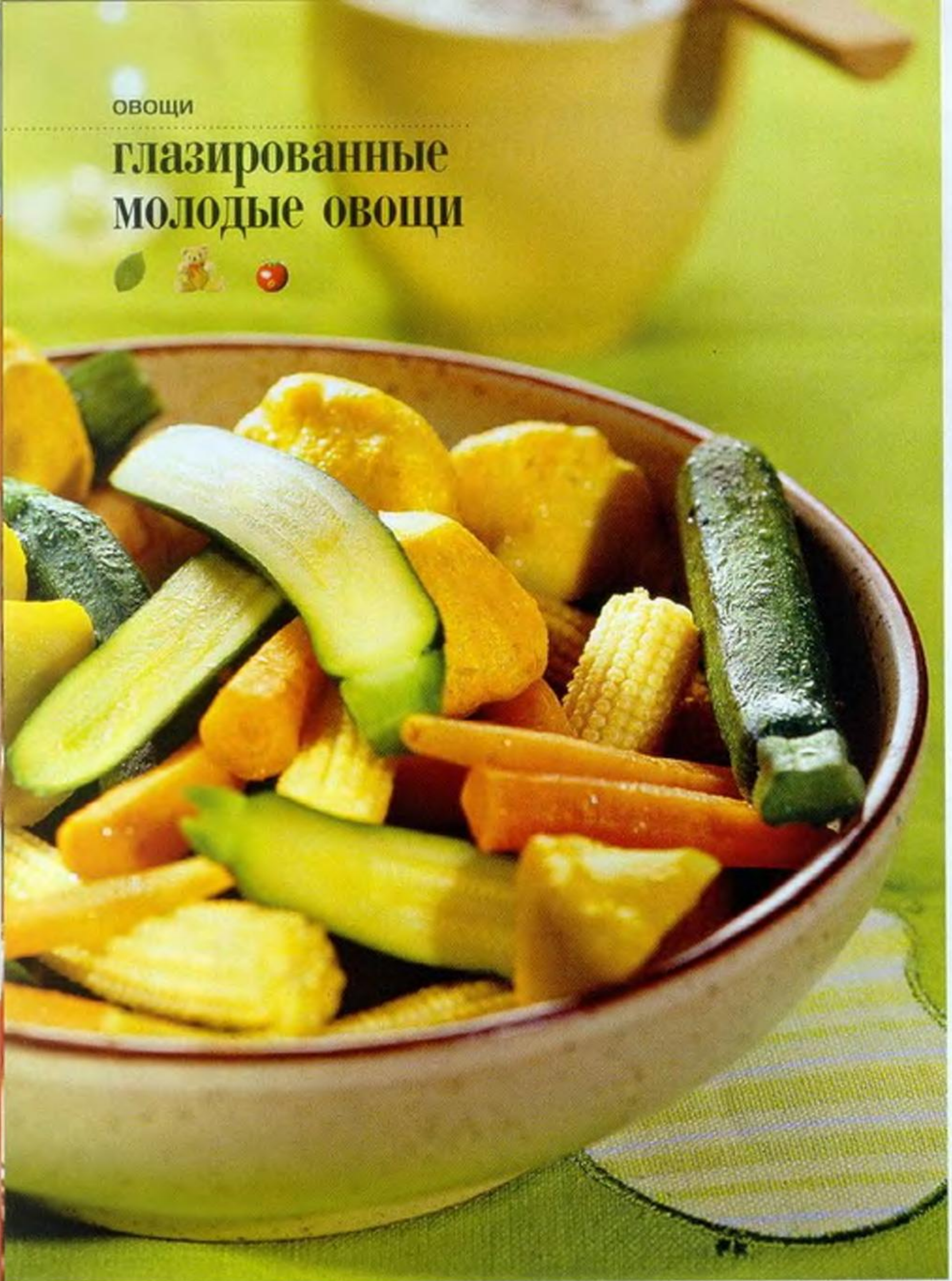
4 Имбирь очистить и натереть на терке. Грибы вымыть, обсушить, нарезать. Сложить имбирь и грибы в сотейник, влить креветочный отвар. Добавить кокосовое молоко, перемешать и довести до кипения.

5 Добавить в кастрюлю пасту карри, размешать и готовить на сильном огне, пока объем соуса не уменьшится наполовину.
Добавить креветки. Приправить сахаром, солью и соком лимона. Готовить 4 мин.

6 Тем временем сварить рис. Содержимое пакета пересыпать в кастрюлю, влить воду так, чтобы она покрывала рис на 2 пальца. Поставить на сильный огонь и довести до кипения. Варить рис на сильном огне 5 мин. Затем уменьшить огонь и готовить еще 5 мин.

Выложить рис на блюдо, рядом или сверху поместить креветки в соусе.

глазированные молодые овощи



ЧТО НУЖНО:

200 г молодой некрупной моркови
200 г початков сахарной кукурузы
200 г маленьких кабачков
200 г маленьких патиссонов
2 ст. л. сахара
100 г сливочного масла
1 ч. л. соли
200 мл сливок жирностью не менее 20%
2–3 веточки петрушки
2–3 веточки укропа
несколько капель соуса «Табаско»

- Время приготовления: 35 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 310 ккал

белки – 4,05 г, жиры – 18,1 г, углеводы – 3,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Овощи вымыть. Морковь очистить. Кабачки и патиссоны разрезать вдоль пополам.

2 Сложить овощи в широкую кастрюлю, влить 2–3 стакана воды, добавить сахар, масло и соль. Довести до кипения, уменьшить огонь и готовить без крышки, пока вся жидкость не выпарится.

3 Тем временем **приготовить соус**. Вымыть и обсушить зелень, измельчить. Сливки прогреть, не доводя до кипения. Добавить измельченную зелень и «Табаско», перемешать.

Подать соус к овощам.



1



2



3


Hamé
Чешское качество
Соусы для настоящих гурманов!
Food
Hamé
Чешский соус с травами
НОВИНКА
Hamé
Чешский коктейльный соус
НОВИНКА
Hamé
Чешский летний соус
НОВИНКА
Hamé
КИТАЙСКИЙ
СОУС
300
Hamé
АЗИЯ
СОУС
300 г
ЗАО "ХАМЕ ФУДС"
Москва
4-я Тверская-Ямская ул. 33/39
тел/факс:
8 495 956 3331
8 495 772 7691
8 495 772 7697
www.hame.cz
tradition Hamé quality
товар сертифицирован

ВЫПЕЧКА

сливовый торт с марципановой крошкой



ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- 1 стакан муки
- 0,75 стакана миндаля, нарезанного лепестками
- 0,25 стакана сахара
- щепотка соли
- 100 г охлажденного сливочного масла
- 2 ст. л. охлажденных сливок
- 1 яичный желток

Для марципановой крошки:

- 0,75 стакана муки
- 0,5 стакана очищенного миндаля
- 0,5 стакана сахара
- 75 г сливочного масла

Для начинки:

- 4 большие сливы
- 250 г зеленого винограда без косточек
- 0,5 стакана сахара
- 3 ст. л. крахмала

■ Время подготовки: 2 часа 10 мин.
■ Время приготовления: 1 час 10 мин.
■ Порций: 10
■ 1 порция: 366,7 ккал
белки – 6,9 г, жиры – 14,0 г, углеводы – 53,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Приготовить тесто.** Смешать муку, миндаль, сахар и соль. Сливочное масло нарезать небольшими кубиками и добавить в смесь. Перемешать, влить сливки и желток. Вымесить тесто, 5–6 мин. Выложить тесто в форму диаметром 28 см так, чтобы были закрыты дно и бортики. Сделать частые проколы вилкой и поставить в холодильник минимум на 2 часа.

Разогреть духовку до 200 °С. Выпекать 25 мин. Если тесто сильно поднимается, несколько раз прижать его лопаткой. Вынуть форму и дать остыть. Уменьшить температуру духовки до 180 °С.

2 Для **марципановой крошки** измельчить миндаль, добавить муку и сахар, затем нарезанное маленькими кусочками масло, перемешать. Переложить готовую крошку в миску, отставить.

3 **Приготовить начинку.** Сливы вымыть, разрезать пополам и удалить косточки, нарезать половинки на небольшие кусочки. Виноград вымыть, снять с ветки, разрезать каждую ягоду пополам.

4 Переложить фрукты в миску, добавить сахар и крахмал, перемешать.

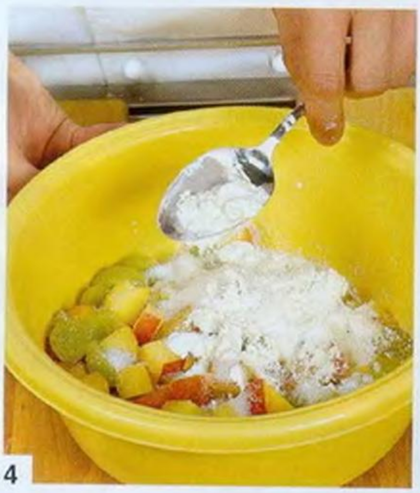
5 На остывшую основу для торта выложить сначала 3/4 миндальной крошки, затем фруктовую смесь.

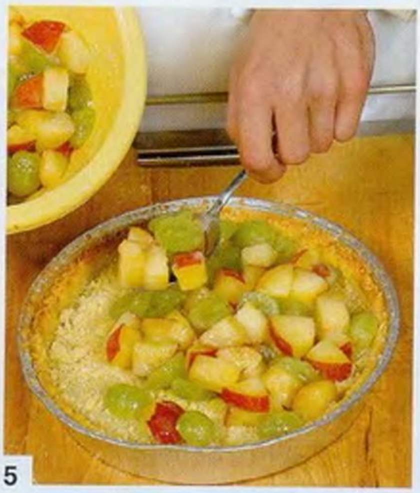
6 Сверху положить оставшуюся крошку, разровнять поверхность. Поставить в духовку и выпекать, 30 мин. Вынуть торт из духовки, дать немного остыть, затем вынуть из формы.


1


2


3


4


5


6

фруктовый пудинг

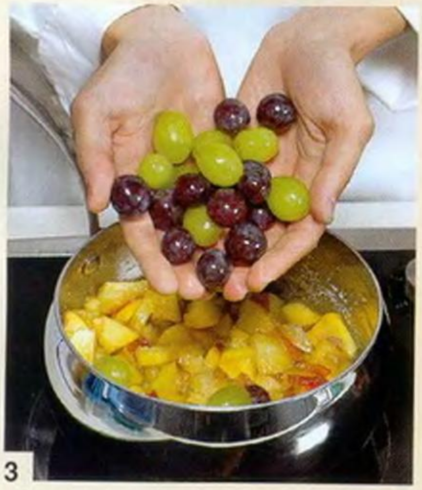




1



2



3



4



5



6

ЧТО НУЖНО:

- 12 ломтиков белого хлеба
- 350 г слив
- 2 персика
- 200 г мелкого винограда без косточек
- 200 г сахара
- 1 ст. л. лимонного сока

- Время приготовления: 30 мин. + 10 часов
- Порций: 6
- 1 порция: 299,2 ккал

белки – 4,6 г, жиры – 1,4 г, углеводы – 67,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сливы и персики вымыть, разрезать пополам и удалить косточки. С помощью **специального ножа для фруктов Tupperware®** нарезать фрукты аккуратными кусочками. Виноград вымыть, снять с веточек. Сливы и персики положить в сотейник, добавить сахар; готовить на среднем огне, постоянно помешивая, 5 мин.

2 Используя **соковыжималку для цитрусовых из набора Поваренок Tupperware®**, выжать из лимона сок. Влить его в сотейник с фруктами.

3 Добавить к фруктам виноград, готовить еще 5 мин. Снять с огня. Дать остыть до комнатной температуры.

4 Застелить пищевой пленкой 2 **пластиковые миски «Аркадия» Tupperware®** так, чтобы края пленки свешивались наружу.
С хлеба срезать корку. Положить по 1 ломтику хлеба на дно каждой миски и по 4 ломтика по бортикам, придав им нужную форму с помощью **ножа для хлеба Tupperware®**.

5 Выложить внутрь мисок фруктовую смесь.

6 Накрыть оставшимися кусками хлеба, завернуть края пленки. Сверху положить гнет. Поставить в холодильник на 10 ч. Перевернуть пудинги на блюдо, снять пленку.

Нарезать порционными кусками.

КСТАТИ

Благодаря красивому современному дизайну, а также своей многофункциональности **чаша «Аркадия» Tupperware®** (4,3 л) прекрасно вписывается в интерьер любой кухни. Герметичная крышка позволяет продуктам сохранять свежесть в течение долгого времени. Кроме того, заранее приготовленные блюда можно поместить в чашу «Аркадия», закрыть крышкой и взять в дорогу, не опасаясь, что они прольются.



Грушевый компот

ЧТО НУЖНО
(на 2-литровую банку):

1 кг груш
1,5 л воды
500 г сахара
2 ст. л. лимонного сока
2 бутона гвоздики


1


2




3

- Время приготовления: 10 мин.
- Порций: 10
- 1 порция: 242,3 ккал

белки – 0,4 г, жиры – 0,3 г, углеводы – 59,5 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Груши вымыть, очистить от кожицы, разрезать пополам и удалить сердцевину.

2 Подготовленные груши уложить вертикально в стерилизованную банку.

3 Из воды и сахара сварить сироп, добавить лимонный сок и гвоздику. Залить груши горячим сиропом. Банку закрыть, дать остыть и поставить на хранение.

НАПИТОК ИЗ ДЫНИ



ЧТО НУЖНО:

1 дыня весом 1,5 кг
2–3 ст. л. сахара
3 стакана питьевой воды

- Время приготовления: 7 мин.
- Порций: 4
- 1 порция: 156,8 ккал

белки – 1,7 г, жиры – 0 г, углеводы – 37,5 г



1



2

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Дыню вымыть, разрезать пополам, удалить семена. Аккуратно ложкой вынуть мякоть, сохраняя сок.

2 Поместить мякоть дыни вместе с соком в чашу блендера. Добавить сахар, 2 стакана воды и на высокой скорости перемешивать в течение 1 мин.
Процедить через очень мелкое сито, добавить оставшуюся воду и охладить.

Дорогие читатели!
11 сентября выходит первый номер журнала «Школа гастронома. Коллекция рецептов».

Журнал будет выходить 2 раза в месяц. Каждый выпуск посвящается одной определенной теме: суши и роллы, паста, шоколад, пирожки, рулеты с подробным описанием процесса приготовления и пошаговыми иллюстрациями.
Минимальный срок подписки – 1 месяц.
Стоимость подписки на один месяц – 60 руб.



ГАСТРОНОМЪ

• Стоимость подписки на 1 месяц журнала «Гастрономъ» – 65 р.
Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц журнала «Гастрономъ» для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины – $2,80.
Для остальных стран – $7,70.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА. КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

• Стоимость подписки на 1 месяц журнала «Школа гастронома. Коллекция рецептов» – 60 руб. Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц журнала «Школа гастронома. Коллекция рецептов» для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины – $3,00. Для остальных стран – $6,00.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

• Стоимость подписки на 1 месяц журнала «Школа гастронома» – 60 руб.
Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц журнала «Школа гастронома» для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины – $3,00.
Для остальных стран – $6,00.

РУЧНАЯ РАБОТА

• Стоимость подписки на 1 месяц журнала «Ручная работа» – 50 руб.
Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц журнала «Ручная работа» для Армении, Белоруссии, Узбекистана, Таджикистана, Эстонии, Украины – $2,80.
Для остальных стран – $5,80.

Для оформления редакционной подписки
1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка.
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика.
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев.
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов.
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5048) или по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1.

** Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала.*
** В цену подписки не включена комиссия Сбербанка.*

Оформить редакционную подписку на наши журналы вы можете через наши сайты:
www.gastromag.ru; www.sadovnikmag.ru; http://handmade.idvz.ru
Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: ekozlova@idvz.ru.

Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary: ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. №40702840538040205252
With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T. Code: SARRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro):
The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N
Acc.890-0057-610
Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты.

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:
• АПР. Объединенный каталог «Пресса России»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44140, 44141
Школа гастронома – 84584, 83273
Садовник – 46505, 20218, Ручная работа – 18131
• Роспечать. Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 81150, 81158
Школа гастронома – 83316, 83273
Садовник – 46345, 20415, Ручная работа – 18091
• МАП. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 12598, 99378
Школа гастронома – 12599, 11308
Садовник – 24324, 63427
Ручная работа – 24323
• Интер-Почта-2003, тел.: (495) 500-0060 (Москва), (495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)
• Вся пресса, тел.: (495) 787-3445
• ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск, тел.: (017) 291-9891
Подписной индекс:
Гастрономъ – 44141; Школа гастронома – 81158
Садовник – 46345
• Подписное агентство KSS, г. Киев, тел. (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220
• Урал-Пресс, тел.: (495) 214-5162
г. Екатеринбург, тел.: (3432) 75-6274.

Извещение

ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
(наименование получателя платежа)
7743038046 № 40702810338040105252
(ИНН получателя платежа) (номер счета получателя платежа)
в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России
(наименование банка получателя платежа)
БИК 044525225 № 30101810400000000225
(номер кор.сч.банка получателя платежа)

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

(наименование платежа)
Сумма платежа ________ руб. ________ коп.
Сумма платы за услуги ________ руб. ________ коп.
Итого: ________ руб. ________ коп.

Кассир

Квитанция

ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
(наименование получателя платежа)
7743038046 № 40702810338040105252
(ИНН получателя платежа) (номер счета получателя платежа)
в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России
(наименование банка получателя платежа)
БИК 044525225 № 30101810400000000225
(номер кор.сч.банка получателя платежа)

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

(наименование платежа)
Сумма платежа ________ руб. ________ коп.
Сумма платы за услуги ________ руб. ________ коп.
Итого: ________ руб. ________ коп.

Кассир

читайте в следующих номерах:

- суп из баклажанов
- зразы
- рагу из овощей
- яблочный пирог
- суп из белых грибов

следующий номер выйдет 4 сентября



где купить

- **Tupperware**
единая справочная
тел.: 8-800-200-6000,
www.tupperware.ru
- **Магазины Zepter**
Москва, ул. Новый Арбат, 26,
тел.: (495) 291-1123, ww.zepter.com
- **Рис Мистраль**
во всех крупных супермаркетах:
«Седьмой континент», «Азбука вкуса»,
«Метро», www.tkmistral.ru
- **Посуда BergHOFF**
тел. (495) 251-8969,
ТД «Новоарбатский»,
ТЦ «РИО» гипермаркет «НАШ ДОМ»,
www.berghoffrussia.ru,
www.berghoffshop.ru

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 200__ г.
(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 200__ г.
(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№16 (66), август 2006
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Александр Стариков
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Ольга Пахтусова
редакторы Татьяна Зимогорова, Александр Ильин
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Галина Крикунова, Любовь Никифорова
повар-консультант Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Николай Акимов, Елена Матвеева, Жанна Русакова (заместитель директора), Марина Челознова, Анна Шувалова
тел.: 725-1071

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор), Зоя Галишникова, Ксения Любимова
тел.: 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова, Александр Шалимов (менеджеры по регионам)
тел.: 725-1070
факс: 725-1070, доб. 5048
Подписка: тел.: 792-5562

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс»
тел.: 795-0295

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела)

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 212 300
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации №77-15924 от 07.07.2003 г.


VITESSE®
France
VITESSE®
France
www.vitesse.ru
Товар сертифицирован. Реклама


Tupperware®
это лучшее, что может произойти с Вашей кухней!
Крышка меняет объем!
Современная коллекция контейнеров «Модерн» стала настоящим хитом: благодаря эластичному материалу, из которого изготовлены крышки, сама миска приобретает нужный Вам объем.
Найди своего персонального консультанта, позвонив по телефону 8-800-200-6000
(звонки по всей территории России – бесплатно).
www.tupperware.ru
Товар сертифицирован. Реклама